



אנחנו

ברוכים הבאים לבאבי'ס! בית של בשרים וחברים.

מאז שהקמנו את המסעדה תחת השם "גחלים אשדוד", עוד בשנת 2009, חרתנו על דגלנו כמה עקרונות חשובים: **מקצוענות** ללא תחרות, החל בבשר האיכותי ביותר המהווה אחת מאבני היסוד של המסעדה, שרובו מגיע מהמשק שלנו, משק N19 שבדרום, דרך **מגוון מנות**, מהמוכרות והאהובות, לצד **יצירות חדשות ומפתיעות** פרי מוחו של השף שלנו ועד לשירות המוקפד והחמים.

בבאבי'ס אוהבים בשר - ואהבה זו באה לידי ביטוי במגוון ובאיכות הנתחים שיש לנו להציע. הצוות שלנו מלווה את הפרות **מהמשק ועד לצלחת**. אנו מציעים נתחי בשר מבקר ישראלי שלנו, בשר בקר טרי ומובחר בלבד. נתחי הבשר מיושנים במקררי יישון בשיטת Dry aging. קצב ההתיישנות אינו אחיד בין הנתחים השונים ולכן אנו מציעים **מידי יום את הנתחים שהגיעו לדרגת יישון אופטימלית**. אז... הצטרפו אלינו למסע של בשרים וחברים

לחייכם... באבי'ס

חובה

סלטים חדשים

סיפתח מזטים

פתיחה של סלטי הבית בליווי לאפות חמות מהטאבון
14 סלטים מהמגוון, מתחלפים לפי העונה, מתוך:

סלט ביצים | חציל מיונז | טורקי | חמוצים | סלק אדום | בטטה
קולסלאו | כרוב סגול | בצל | סלסה | גזר מרוקאי | גזר מגורד | גזר לימוני
מטבוחה (סלט חם) | סלט 10 (סלט חם) | כרוב חמניה | טחינה | משוויאה (סלט חם)
דלעת (סלט חם) | זוקיני וטחינה (סלט חם) | ספייסי מיונז | קולרבי (סלט חם) | פטרוזיליה
לימון בצילי | אבוקדו | חציל מצרי

35 לסועד (עם הזמנת בשר) | 45 לסועד (ללא הזמנת בשר) | 15 לילד עד גיל עשר

סלטי בריאות (צמחוני)

27/39 ירקות גינה מלפפון שטח, עגבניות מגי
ובצל סגול קצוצים ידנית עם שמן זית
ולימון טרי סחוט
50 מיקס חסות קריספיות רועשות, טבעות
בצל סגול, דפי צנונית, ויניגרט דבש
ושקדים מסוככים
35 עגבניות צרחות שום, פלפלים לוהטים,
שמן זית ומלח ים (חריף מאוד)

חומוס ושות'

38 חומוס חברים
38 חומוס חברים עם טחינה הר ברכה
40 חומוס עם פטריות יער מוקפצות
בבצלי שאלוט ושמן זית
28 טחינה הר ברכה
בהקפצה ידנית עם שמן זית טהור

מנות פתיחה/צד

50 מהיער לשולחן פטריות מוקפצות
בשמן זית, קונפי שום ותבלינים
(זהירות ממכר)
59 פרחי כרובית מצופים בפנקו, מטוגנים
בשמן עמוק ורוטב הבית
32/42 צ'יפס אמריקאי
38 צ'יפס בטטה
55 חציל טמפורה
חציל חרוך על אש גלויה בבליילת טמפורה
מטוגן בשמן עמוק טחינה ורוטב שיפקה
(מעט חריף)
45 כבד קצוץ עם ריבת בצל וצנימים
69 סיגר שקדי עגל עלי בריק ממולאים בשקדי
עגל מתובלים עם נגיעות טחינה גולמית ופלח
לימון טרי (מומלץ לסחוט על הסיגר)
55 נגיסי עוף בציפוי קשקשי דרקון ורוטב הבית

חדש

בצקים ובשרים

שילובים מפתיעים מהטאבון | שאלו את המלצר/ית על המיוחדים של היום

81	פרנה אסאדו עם ירקות ספיחה בבישול ארוך, טחינה ועלי בייבי
75	פיצה שווארמה חציל במיונז, טחינה ומעל סלטון ירק עגבניות

מיוחד

מהאף ועד הזנב

מיוחדים עם "כל החלקים"

109	טחול הבית במילוי כבדי עוף, טחול עוף, שקדי עגל, אשכי הודו ושומן בליווי ירקות גריל
109	קבאביס שני שיפודי עגל קצוץ ידני על מצע חציל חרוך שוחה בטחינה הר ברכה (זהירות רותח!)

נקניקיות

כל הנקניקיות נעשות על ידינו במקום ומוגשות בליווי ירקות בגריל, פיתה דרוזית, שמן זית ובצל בסומק

89	נקניקיות מרגז נקניקיות עבודת יד במילוי בשר עגל (פיקנטי)
89	נקניקיית כבד מולארד נקניקיות עבודת יד במילוי כבד מולארד (פיקנטי)

רק בבאבי'ס אשדוד



תרנגולים

85	כבדי עוף מוקפצים עם בצל וסילאן	69	כנפי עוף במחבת לוחטת בזיגוג מתוק
	על מצע תפוזי"א מדורה לצד ירקות גריל	95	אומצת פרגית בתערובת תבלינים
79	שניצל עוף בציפוי טוקיו עם פירה בצד	79	חזה עוף בציפוי תבלינים

בליווי שעועית גינה

על האש

שיפודי קצבים

55	שיפוד מרמריס כבד עגלה ושומן לב בתבלין טורקי ראס אל חנות	65	אשכי הודו תערובת תבלינים	45	ירכי פרגית בתערובת תבלינים
90	שקדי עגל מלח ים ופלפל גרוס	89	פילה בקר מלח ים ופלפל גרוס	45	קבב על הסכין
150	כבד אווז מלח ים ופלפל גרוס	75	אנטריקוט בלאק אנגוס מלח ים ופלפל גרוס	45	קבב טלה עם צנוברים
50	שומן כבש מלח ים ופלפל גרוס	40	שיפוד כנפיים בתערובת תבלינים	43	כבד עוף טרי מלח ים ופלפל גרוס
				43	לבבות עוף מלח ים ופלפל גרוס

המחיר מתייחס לשיפוד אחד

מיוחד

מה שבאבי מזמין

- 99 סושי קצבים שישה מדליוני סושי של נתח קצבים, שקדי עגל ושומן בוקס
- 89 הקבב של אמא שישה קבבונים מבשר הרפורד קצוץ בתיבול בגדדי אותנטי לצד טחינה עמבה

אַרְקָדֵשׁ

- 79 צלחת שווארמה עגבניה שרופה בצל ופלפל חריף אש
- 89 איסטנבול לחם פידה טורקי מגולגל במילוי בשר קצוץ ביד עם סלטון ירק עגבניות, טחינה וקונפי שום

ההמבורגרים שלנו - נתחים מובחרים מקוצבים במקום

79

המבורגר באביס

מנתחים מובחרים בתוספת צ'יפס אמריקאי ורוטב הבית

89

אסאדו בורגר

המבורגר ואסאדו מפורק מעל בתוספת צ'יפס אמריקאי ורוטב הבית

בשרים על גחלים

באביס גאה להציג: בקר מובחר מהמשק שלנו, משק N19

אנו מציעים נתחים מבקר ישראלי מהמשק שלנו N19, העדר שלנו גדל במושבי הדרום ונהנה מתנאים טובים, גידול מוקפד ותזונה מובחרת.

מילון הבשר הגדול

כל מה שרציתם לדעת והתביישתם לשאול

דרגות הצליה



רייר (RARE) מרכז קר אדום 52 מעלות (47-54)

צריבה מינימלית - חלקיו החיצוניים עשויים, מרכזו של הבשר נשאר קר, אדום ונא

מדיום רייר (MEDIUM RARE) מרכז חם אדום 57 מעלות (55-59)

צליה של מעטפת הבשר החיצונית, פנים הנתח חם אדום ומרכזו עדיין מעט נא

מדיום (MEDIUM) מרכז ורוד 63 מעלות (60-65)

מידת הצליה המומלצת למרבית נתחי הבקר, החלק החיצוני עשוי היטב, מרכזו ורוד

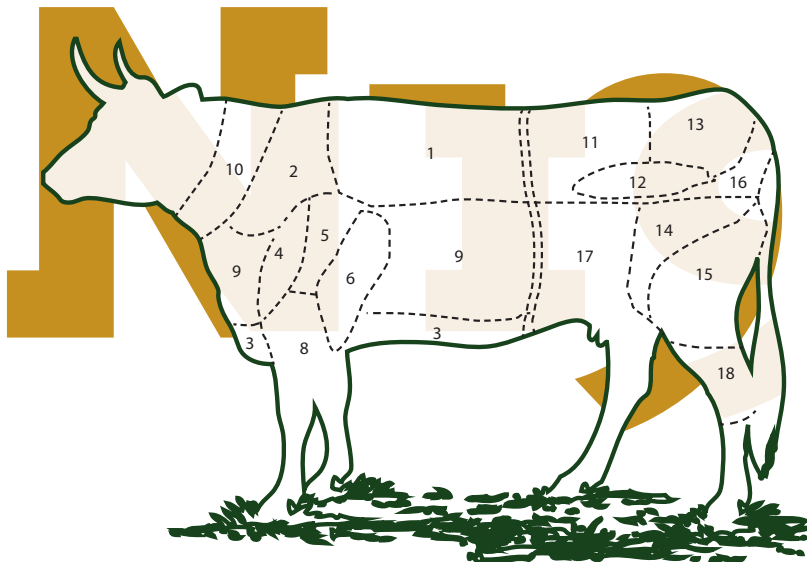
מדיום וול (MEDIUM WELL) מרכז ורדרד 66 מעלות (66-70)

מידת צליה זו ומעלה מתאימה לנתחים שומניים, החלק החיצוני עשוי היטב, מרכזו ורדרד

וול דאן (WELL DONE) מרכז אפרפר 71 מעלות (70 ומעלה)

הנתח עשוי היטב המעטפת החיצונית מעט "שרופה" והחלק הפנימי בצבע אפרפר

נתחי הבקר



01 | **אנטריקוט הצלע** | לסטייקים ורוסטיבים | 02 | **צלעות, ריפעת** | לצלי, לנויד, לבישול איטי ולטחינה

03 | **חזה, ברוסט** | לצלי תנור וקדירה, לנויד ומרקם | 04 | **כתף מרכזי** | לצלי קדירה, לנויד ולטחינה

05 | **צלי עגל** | לצלי תנור וקדירה, לבישול, לחמין ולרוסטיבים | 06 | **פילה מדומה, פאלש** | לצלי קדירה ולבישול ברוטב

07 | **מכסה הצלע** | לטחינה ובישול איטי | 08 | **הזרוע, פולן** | לנויד, למרק, לחמין ולאוסובוקו | 09 | **קשתית, שפונדרה** | לבישול איטי, למרק ולאסאדו

10 | **צוואר** | לנויד, למרק ולטחינה | 11 | **סינטה, מותן** | לרוסטיבים ולסטייקים | 12 | **פילה** | לרוסטיבים ולסטייקים

13 | **שייטל, כנף העוקץ** | לסטייקים, שיפודים, ורוסטיבים | 14 | **אוזות** | לנויד, לצלי קדירה ולטחינה | 15 | **צ'אק, ירכה, פיקנייה** | לסטייקים, לצלי וקדירה

16 | **כף** | לסטייקים, לאסקלופ ולצלי | 17 | **פלדה, כסליים** | לנויד, לטחינה ולרולדה

18 | **שריר אחורי** | לנויד, למרק ולבישול איטי | 19 | **ויסבראטן** | לצלי קדירה



מיוחדים, פרימיום

הנתחים מטופלים ומיושנים בשיטת Dry aging במקררי הבשר שלנו. אנו מציעים במסעדה מידי יום רק את הנתחים שהגיעו לדרגת יישון אופטימלי. ניתן ורצוי להזמין מראש נתחים מיוחדים, הצוות המקצועי שלנו ישמח להציג בפניכם את הנתחים המיוחדים המוצעים בכל יום.

310 **שאטו אנטריקוט אנגוס 280 גר'**
נתח אנטריקוט של עגל אנגוס בליווי שני מדליוני כבד אווז לצד רטבי הבית.

עגל האנגוס מהמשק שלנו מיושן 30 ימים, עשיר בשומן ובשרו עסיסי מאוד. השומן נשמר גם בזמן הכנת הסטייק שמקבל טעם בשרי עמוק. האנטריקוט מאופיין בסיבי שומן.

290 **מיקס קצבים**
טריו של פילה בקר, כבד אווז ואומצת פרגית בגריל לצד רוטב שיפקה וריבת בצל.

320 **פריים ריב סטייק אנגוס על העצם 500 גר'**
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה. אנטריקוט על העצם שמיושן מעצים את טעמי הבשר ומרכך את הנתח ובעל מרקם אגרסיבי.

340 **אנטריקוט הרפורד 400 גר'**
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה. עגל מן הרפורד הידוע באיכותו הגבוהה, בעסיסיותו ובמנעד טעמים עמוק ובשרי במיוחד. האנטריקוט מאופיין בסיבי שומן עסיסי.

159 **חטיפי אסאדו וואגיו 300 גר'**
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה.

220 **צלעות טלה בייבי מזון מרינו 400 גר'**
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל, רוטב שיפקה וירקות גריל. טלה הוא כבש שגילו עד 10 חודשים ומשקלו לא עולה על 40 ק"ג, בשר הטלה נחשב לעסיסי במיוחד.

220 **פילה בקר בלק אנגוס 250 גר'**
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה. פילה הוא שריר שאינו מאומץ ולכן כנתח הוא רך מאוד ונחשב ליוקרתי במיוחד. נתח דל בשומן.

199 **אנטריקוט שארולה 280 גר'**
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה. מעגלה שמנה מהמשק שלנו. נחשב לבשר עגל באיכות גבוהה, זן מוכלא מעגל מן אנגוס והרפורד. האנטריקוט מאופיין בסיבי שומן עסיסי.

189 **כבד אווז**
שני מדליוני כבד אווז צלויים על גריל פחמים מוגשים על בריוש ברוטב ציר בקר מצומצם. כבד אווז או פואה גרא מהווה מעדן פופולרי במטבח הצרפתי יש לו טעם עשיר מתקתק ומרקם חמאתי.

על עוד מיוחדים/פרימיום, שאלו את המלצר/ית

ועוד



דגים וגחלים

119

שיפוד סלמון טרי
בתערובת תבלינים על הגריל

119

פילה דניס טרי
במרינדה סודית על גריל פחמים

129

לברק טרי שלם
פתוח ללא הידירה במרינדה סודית על גריל פחמים

צמחוני

66

ספגטי ברוטב עגבניות

79

המבורגר צמחוני
בתוספת צ'יפס ורוטב הבית

ילדים עד גיל 10

ילדים

נקניקיות עוף. צ'יפס וירקות טריים / 59

המבורגר בקר. בלחמניה טרייה צ'יפס וירקות / 59

אצבעות עוף אמיתי. בציפוי פריך וצ'יפס / 59

ספגטי ברוטב עגבניות. בתוספת נקניקיות עוף פרוסות לרצועות / 59

*** כל הארוחות מוגשות עם בקבוק שתיה קלה ***

לשתות

חם

קפה שחור / 10 / אספרסו / 10 / כפול / 10

תה / 10 / תה נענע / 10

קר

מוגזים / 16 / מים מינרלים, מים בטעמים / 16

סודה / 16

אשכוליות, ענבים, מנגו, תות-בננה / 16

תה קר אפרסק / 16

בירה שחורה / 16 / לימונענע / 16

תפוזים סחוט / 16 / אקס אל / 16

קראף לימונענע / תפוזים סחוט / 30

עוד משקאות בתפריט האלכוהול המלא